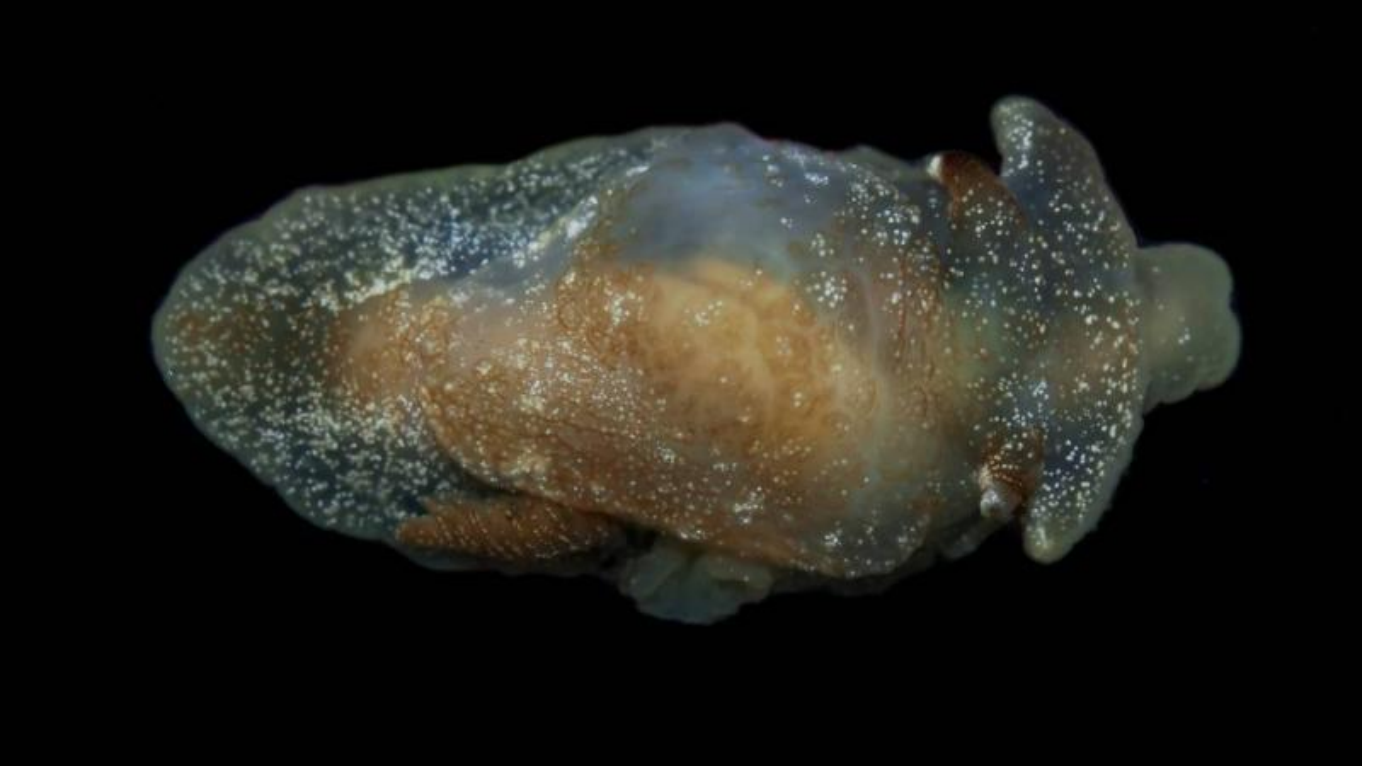


محارات السفن» بديلاً للمأكولات البحرية»



إعداد: محمد عز الدين

يقوم باحثون بريطانيون في جامعتي كامبريدج و بليموث، بزراعة «محارات السفن»، وهي نوع من الرخويات البحرية، بهدف طرحها في السوق البريطاني للاستهلاك البشري، كبديل مستدام للمأكولات البحرية الأخرى، لأنها غنية بعناصر غذائية مثل فيتامين ب 12.

وهي مجموعة استثنائية من المحارات الملزمية التي تعيش في المياه المالحة، لها أصداف صغيرة جداً، وتعرف باسم دودة تريديو، أو التاميلوك في الفلبين، تؤكل نيئة مغموسة في خل جوز الهند، مع الملح، والفلفل الحار، وتختلف عن العديد من الرخويات الأخرى من حيث إنها لا تحتوي على قشرة، وبدلاً من ذلك، تمتلك لوحين صغيرين على رأسها، وتنمو عن طريق حفر طريقها في الخشب المغمور في مياه البحر.

وقال ديفيد ويلر، الأستاذ في جامعة كامبريدج، الباحث الرئيسي للدراسة: «ستوفر هذه الكائنات بديلاً مستداماً لمأكولات بحرية أساسية، إذ يشكل سمك القد، والحدوق، والسلمون، والتونة، والقريدس 80%، من المأكولات البحرية التي يتم تناولها في البلاد، ومع ذلك يتم صيدها من خلال طريقة الصيد بشباك الجر الضارة وغير المستدامة في كثير من الأحيان».

"حقوق النشر محفوظة" لصحيفة الخليج. © 2024.